



LUNDI 06 MARS	MARDI 07 MARS	MERCREDI 08 MARS	JEUDI 09 MARS	VENDREDI 10 MARS
Salade de pois chiches	Betteraves	Radis beurre	Pizza	Rosette
Poisson pané	Carbonade flamande	Boulettes d'agneau	Croq' au fromage	Sauté de dinde
Purée de carottes	Pommes vapeur	Semoule	Purée de patates douces	Haricots verts
Leerdammer	Fromage	Tomme	Kiwi	Emmental
Bananes	Yaourt aux fruits	Salade de fruits		Compote et biscuit
LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
Salade orientale	Macédoine de légumes	Salade de céréales	Crêpes aux champignons	Carottes râpées
Dos de colin sauce crustacés	Crunchy de poulet	Saucisse au couteau	Quenelles végétales à la tomate	Spaghettis à la bolognaise
Gratin de choux-fleurs	Pommes campagnardes	Pommes de terre sautées	Coquillettes	
Vache qui rit	Chavroux	Cousteron BIO	Fromage	Chèvre à la coupe
Poire	Mousse au chocolat	Yaourt brassé	Paris Brest	Crème dessert
LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS
Salade de lentilles	Coleslaw	Friand	Quiche au thon	Salami
Pané de poisson meunière	Hachis parmentier	Poulet rôti	Bouchée de blé à la tomate	Escalope de dinde viennoise
Carottes Vichy	Salade verte	Poêlée gala	Petits pois carottes	Boulgour
Petit Louis coque	Croq' lait BIO	Babybel	Fromage	Gouda
Mousse au chocolat	Pomme	Tarte pomme rhubarbe	Ile gourmande	Salade de fruits
LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	MERCREDI 29 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS
Salade de riz	Céleri rémoulade	Rillettes de poulet	Œufs durs mayonnaise	Nems
Paupiettes de poisson	Rôti de porc sauce champignons	Rôti de porc	Couscous végétal	Carbonara de volaille
Haricots verts	Blé	Gratin dauphinois		Macaronis
Brie à la coupe	Saint Paulin BIO	Tartare ail et fines herbes	Mini bonbel	Fromage
Liégeois	Beignet au chocolat	Abricots au sirop	Kiwi	Bananes

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien

Fait maison

Produits locaux

BIO Produits biologiques

